

Wędzony porter bałtycki - II Wielkopolski KPD

- Gęstość **20.9 BLG**
- ABV **9.3 %**
- IBU **44**
- SRM **32.7**
- Styl **Baltic Porter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	2.4 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.8 kg (46.4%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.4 kg (6.6%)	76 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.3%)	78 %	400
Ziarno	Carafa II Special	0.12 kg (2%)	70 %	812
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.12 kg (2%)	74 %	788

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- - woda SUW Mosina (przewaga siarczanów, dużo wapnia, 300+ ppm HCO₃)
 - cała fermentacja w kegu pod ciśnieniem 1,5 BAR
 - 1 tydzień fermentacji w ok. 16 st. C, po 7 dniach fermentacji przeniesienie w 18 st. C, a po 14 dniach fermentacji przeniesienie w 22 st. C
- 21 lis 2024, 19:57